

高温带动冷饮市场 热 起来 地域风味在永城走俏

绿豆汤的清甜绵密、青草腐的爽滑清香、择子豆腐 的酸甜可口 炎炎夏日 ,湿
热与蝉鸣交织 ,街头巷尾的市井烟火里 ,总藏着让人念念不忘的清凉滋味。
今年夏天 ,一些带着鲜明地域印记的清凉美食频频走俏 ,不仅丰富了市民的味蕾
体验 ,也为热力十足的永城冷饮市场增添了几分色彩。

永城夜市充满 浓浓烟火气

本报讯(融媒记者 胡跨) 连日来 ,
夜幕降临 ,夏溪夜市摊点上的灯光陆续
亮起 ,市民或在摊位前点单 ,或围坐在小
桌旁享用食物 ,烤生蚝的滋滋声、卤味的
香气和水果捞的清甜交织在一起 ,充满
了浓浓的烟火气。

第一次来夏溪夜市的市民王先生
说 :早就听说夏溪夜市的臭豆腐很有
名 ,今天特意过来尝尝 ,果然名不虚传。
王先生停留的臭豆腐摊是梁女士和丈夫
共同经营的 ,他们每天17时出摊 ,19时
是客人最多的时候 ,一直忙到次日凌
晨。我们是河南人 ,在这儿摆了四五年
摊。这里人流量比其他地方大 ,虽然辛
苦 ,但熟客多 ,生意不错。梁女士说。

不远处的衢州鸭头摊位 ,摊主马女
士一边麻利地给顾客装袋一边说 :
2022年开店 ,2023年转到夏溪夜市 ,
我生意一直很稳定 ,周末和节假日生意
更好。

今年以来 ,夏溪村持续做好夜市
的服务和安全保障工作 ,一方面是让摊贩
在这里找到归属感 ,安安心心赚钱 ,另
一方面是让食客吃得放心。夏溪村村干
部叶庭好说 :我们村持续投入1200余万
元 ,对一街二街进行了改造。希望通过
整体形象的提升 ,持续优化营商环境 ,吸
引更多市民到这里过夜生活。

在象珠镇清渭街村 ,这里的夜市同
样呈现热闹的景象。这个运营多年的夜
市 ,过去曾因环境卫生和安全隐患问题
进行整改。去年7月 ,经过整改的清渭
街夜市开业。如今 ,清渭街村以举办美
食节为契机 ,借助夜市这个平台推动乡
村发展。清渭街夜市工作人员介绍 :夜
市分三期建设 ,仅第一期就设置了48个
摊位。

如今的清渭街夜市已不再是简单的
灯光夜市 ,而是成了融合餐饮、游玩、购
物、娱乐、表演等多种元素的消费场所 ,
为乡村增添了浓浓的烟火气。

数码产品迎旺季 学生成消费主力军

本报讯(融媒记者 胡跨) 进入8月
中旬 ,暑期接近尾声。近日 ,记者走访我
市数码市场发现 ,智能手机、平板电脑等
电子产品销量呈现明显上升趋势 ,学生
群体成消费主力军 ,电子产品在开学季
前迎来一波销售高峰。

在城区步行街一家品牌数码产品销
售柜台前 ,市民王女士正在为女儿挑选
手机。孩子使用的旧手机因电池老化、
内存不足 ,已难以满足需求。这是女儿
用打暑假工赚的钱买的 ,很有意义。王
女士说 ,趁开学前为换个新机 ,希望她
以更好的状态迎接新学期。

某商场电子产品区域负责人介绍 ,
当前消费群体需求呈现差异化特征 :中
小学生家庭更倾向于购买学习机 ,而高
考结束的学生家庭 ,则多将智能手机等
作为升学奖励。该负责人还指出 ,线下
实体店提供的现场体验、开箱验机以及
延保服务 ,是吸引消费者的重要因素。

多家门店工作人员也反映 ,近期前
来选购电子产品的顾客数量显著增加 ,
其中准大学生群体尤为突出。除手机、
笔记本电脑、平板电脑持续热销外 ,智
能手环、无线耳机等配件产品也广受欢迎。

为把握开学季消费契机 ,各商家纷
纷推出促销活动 ,开展毕业季专属折扣
、以旧换新补贴等活动 ,以期进一步拉
动消费。某手机专卖店导购员王平介绍 :
门店优惠叠加了国家补贴 ,促销力度比
较大。



顾客在挑选冰甜品

►店主在为顾客加料

闽南甜汤 顾客从尝鲜到常来

芋头、水晶粉条、芋圆、薏米、仙
草、木薯 8月12日下午 ,在步行街
的芋见甜汤店 ,近二十种配料在偌大
的玻璃柜里整齐排开 ,一位顾客正在
玻璃柜前挑选自己喜欢的配料 ,店主
钱小莉麻利地舀汤、加料。

甜汤12元一碗 ,汤底用的是银
耳汤 ,顾客可以选择自己喜欢的配料 ,
也可以所有配料都加 ,有常温、冰镇、
全冰三种选择 ,还可以加百香果酱。
在所有配料中 ,木薯和芋头是最受欢
迎的。钱小莉向记者透露 ,这家小店
的诞生源于一次漳州旅行 ,漳州东山

岛有一家小媳妇甜汤特别有名 ,我慕
名去吃后觉得味道不错 ,就在那里专
门学习了半个月 ,然后把这份闽南味
道带回了永康。

在店铺的一角 ,市民张靖凯正津
津有味地品尝着甜汤。他告诉记者 ,
自己曾在福建旅游的时候尝过这种
甜汤 ,他特别喜欢里边的水晶粉条 ,
吃起来有嚼劲 ,还有股淡淡的红糖
香 ,没想到在永康也能吃到 ,挺惊喜
的。

为了保证口感 ,我们每天早上7
点多就开始熬煮食材 ,不用罐头、不

预制配料 ,都是手工熬煮的。配料会
根据时令有所调整 ,譬如现在市场上
卖的藕比较嫩 ,不够粉糯 ,我们就暂时
下架了糖藕配料。钱小莉说 ,甜汤消
费群体比较广 ,老少皆宜。虽然开业
仅仅几个月 ,已经有不少顾客从尝个
鲜变成了忠实粉丝 ,不但自己来吃 ,还
带家人朋友一起来。

钱小莉告诉记者 ,现在天气热 ,店
里生意比较好 ,从中午11时营业到次
日凌晨1时 ,每天能卖200多碗甜汤 ,
有时候还没开门就有顾客在门口等
了。

贵州冰浆 :二三十岁女性的最爱

老板 ,来一碗芒果冰浆和香蕉
冰浆 天气一热 ,位于步行街的
巧八角冰浆店就迎来了销售旺季。8
月12日晚 ,记者看到 ,店内座位坐满
了顾客 ,空气中飘荡着淡淡的水果香
和碎冰的清凉感 ,驱散了夏夜的燥
热。

什么是冰浆 ?听到这个名词 ,可
能不少市民会感到陌生。冰浆是贵
州的一种传统冰品 ,将水果、冰、糯米
混合打成沙冰 ,再撒上黄豆粉、花生
或其他小料 ,入口清爽又不失嚼劲 ,
口感比普通冰沙多了几分糯叽叽的
层次感。

与钱小莉一样 ,巧八角冰浆店的
负责人章露佳也是在一次外出旅行
中 ,接触到冰浆这种充满贵州特色的

冰品。于是 ,从事外贸行业的她跨界
转行 ,在永城开了这家冰浆店 ,从萌生
想法到落地开业仅仅花了两个多月时
间。

今年春节期间 ,我和家人去了趟
贵州 ,第一次吃到冰浆就被它的口感
惊艳到了 ,当时我就想 ,如果在永康开
一家冰浆店或许会有市场。章露佳告
诉记者 ,冰浆的独特之处在于糯米的
加入。为此 ,她特意从贵州采购了当
地的白糯米。冰浆的包容度很高 ,配
料灵活 ,可以和各种水果搭配 ,也可以
和蔬菜搭配 ,还可以根据季节调整果
蔬种类。

目前 ,该店共推出了13款不同口
味的冰浆 ,均价在18元左右。其中 ,
黄瓜冰浆、芒果冰浆、开心果冰浆是主

打招牌 ,新推出的杨梅冰浆也颇受欢
迎。接下来 ,该店还准备推出针对健
身人士和减脂人群的羽衣甘蓝冰浆。

正在店里品尝冰浆的赵一盈是这
里的常客。吃起来很清新 ,有颗粒
感 ,而且不会有冰碴子的粗糙感。赵
一盈一边享用 ,一边向记者推荐黄瓜
冰浆。

晚上6点到11点是客流高峰期 ,
周末生意最好。我们外卖和堂食都
有 ,相较于外卖 ,堂食的生意更好 ,毕
竟冰浆刚制作出来的时候口感最好 ,
外卖配送或多或少会融化。章露佳透
露 ,冰浆的消费群体主要是年龄在二
三十岁的女性 ,和奶茶的消费群体比
较重合。

融媒记者 张曼欣